



WELCHES MEHL FÜR WAS



WEIZENMEHL

DINKELMEHL

ROGGENMEHL

	Type 405	Type 550 und Prof-Backmehl	Type 1050	Vollkorn	Instantmehl und Wiener Griessler	Pizzateig	Pasta- und Spätzlemehl	Type 630	Type 1050	Vollkorn	Type 1150	Vollkorn	Roggenschrot Vollkorn
Biskuitteig	X	X		X	XX					X			
Brandteig	XX	X		X	X			XX		X			
Brötchen		XX				XX		XX					
Hefengebäck, süß	X	XX		X	XX	X		XX		X			
Hefengebäck, pikant	X	XX	X	X	XX	XX		XX	X	X	X		
Knödel, Nockerl	X	X			XX		X	X					
Lebkuchen, Printen		X	X	X	X			XX	X	X	X		
Mischbrot, helles Brot		XX	XX					XX	XX		XX		
Mürbeteig	XX	XX		X	X			XX		X			
Nudeln, Spätzle	X	X			X		XX	X					
Pfannkuchen, Waffeln	X	X		X	X			XX		X			
Pizza und Flammkuchen	X	XX			XX	XX							
Rührteig	XX	X		X	X			XX		X			
Stollen	X	XX		X				XX		X			
Strudelteig	X	XX		X	XX			XX		X			
Suppen, Soßen, Mehlschützen					XX								
Tarte und Quiche	X	XX			XX	XX							
Vollkornbrot, Vollkornbrötchen				XX						XX		XX	XX

XX sehr empfehlenswert X empfehlenswert